

Menu di Settembre

Pane e Coperto € 2,00 a persona

Antipasti

- Prosciutto di Parma DOP e Fichi della Bagazzana € 6,00
- Sformatino di Mortadella con Insalatina di Ravanelli e Sedano *1,2,3 € 6,00
- ✓ -Crema di Zucca Violina con Ciuffi di Ricotta e Crostini al Rosmarino *2,3 € 6,00

Primi

- Balanzone con Crema di Parmigiano Reggiano e Pistacchi *1,2,3,5 € 13,00
- Lasagnetta di Pasta Gialla con Ragù di Salsiccia, Spinacino Fresco e Tartufo Nero *1,2,3 € 12,00
- Tagliatelle al Ragù di Prosciutto *1,2 € 12,00
- ✓ -Tortelloni di Ricotta Burro e Salvia *1,2,3 € 12,00

Piatto Unico

- Crescentine Fritte e Tigelle, Salumi, Formaggi e Sottoli *2,3,5 € 15,00

Secondi

- Filettino di Maiale avvolto nella Pancetta con Salsa all'Uva Saslà e Cicoria Spadellata € 14,00
- Tagliata di Bovino al Sale di Cervia e Rosmarino con Patate Arrosto € 15,00
- Scaloppina alla Petroniana con Purè di Carote *1,2,3,4 € 14,00
- ✓ -Crocchette di Ceci su Crema di Datterino e Terra di Olive *1,2,4 € 12,00

Dolci

- Gelato Borgo delle Vigne *chiedere al personale per allergeni € 5,00
- Panna Cotta con Prugne al Vino Rosso *1,3 € 5,00
- Tortino di Pere con Crema Inglese alla Cannella *2,3 € 5,00
- Cantucci Borgo delle Vigne *1,2,5 € 5,00



Agriturismo *“Borgo delle Vigne”*

* Tabella Allergeni:

1 – Uova

2 – Glutine

3 – Latticini

4 – Sedano

5 – Frutta Secca

Per maggiori informazioni sugli allergeni chiedere al personale



Piatto Vegetariano